



### **Type**

Amber Ale

### **Beskrivelse**

Ingredienserne i Rugøl er inspireret af gamle danske øltraditioner. Det er en overgæret øl, brygget med rugmalt og tilsat lokal honning. Rugen gør øllen dejlig fyldig med en markant maltsmag og honningen bidrager med aromatisk sødme. Humlen skaber balance ved at give tilpas bitterhed og et strejf af citrus i eftersmagen.

Rugøl hed tidligere Gorms Bryg, men blev i 2015 relanceret under nyt navn for at lægge vægt på de lokale råvarer.

### **Anvendelse**

Rugøl egner sig fortrinligt til grillretter af alle typer. Prøv også at marinere kødet i Rugøl før du griller det...



**Karaktertræk**

Duften af honning

**Farve**

Teaktræ

**Bitterhed**

Mellem, 35 IBU

**Sødme**

Halv sød

**Indbrygningspct**

14,75° plato

**Alkoholpct**

6,4 %

**Servering**

8-10 grader